



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS BARREIROS**

**PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
SUBSEQUENTE**

BARREIROS, 2011.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS BARREIROS
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM**

**PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM
SUBSEQUENTE**

BARREIROS, 2011.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS BARREIROS**

Cláudia da Silva Santos

REITORA

Iran José de Oliveira da Silva

PRO-REITOR DE ENSINO

Cristiane Maria Pereira Conde

PRO-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

PRO-REITORA DE PESQUISA

Jorge Nascimento de Carvalho

DIRETOR GERAL DO CAMPUS BARREIROS

Diego Henrique Paixão de Oliveira

DIRETORA DO DEPTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Fátima Cristina Rodrigues de F. Gonçalves

COORDENADORA GERAL DE ENSINO

Paula Normandia Pereira Brumatti

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

Marcelo Rodrigues Figueira de Mello
COORDENADOR DE PESQUISA

Renaldo Fernandes Sales da Silva Araújo
COORDENADOR DE EXTENSÃO

Fátima Cristina R. de F. Gonçalves
Fernanda Maria Lira de Menezes
Mônica R. de F. Aroeira
ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Diego Henrique Paixão de Oliveira
REVISÃO TEXTUAL

Bruno César Correia Tenório Cavalcanti
Fernanda Maria Lira de Menezes
Paula Normandia Moreira Brumatti
COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

BARREIROS, 2011.

SUMÁRIO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.....	05
APRESENTAÇÃO.....	06
1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	06
1.1.JUSTIFICATIVA.....	06
1.2.OBJETIVOS.....	08
1.2.1 OBJETIVO GERAL.....	08
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	09
2.REQUISTOS E FORMAS DE ACESSO.....	09
3.PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	10
3.1 ÁREA DE ATUAÇÃO.....	10
3.2 COMPETÊNCIAS.....	10
3.3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO CURSO.....	11
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	12
4.1 MATRIZ CURRICULAR.....	12
4.2 PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS.....	14
4.3 INDICADORES METODOLÓGICOS.....	14
5.CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS.....	15
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	16
7. PRÁTICA PROFISSIONAL.....	17
7.1 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO.....	19
8. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	19
9. INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES CAMPUS BARREIROS.....	19
9.1 INFRAESTRUTURA.....	19
9.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	20
9.3 RECURSOS DIDÁTICOS.....	20
9.4 BIBLIOTECA E ACERVO BIBLIOGRÁFICO NA ÁREA DE HOSPEDAGEM.....	20
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	22
10.1 QUADRO DEMONSTRATIVO DOS DOCENTES DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM.....	22
11.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	23
ANEXO I – PROGRAMAS DOS COMPONENTES CURRICULARES .	25
ANEXO II - PROGRAMA DE ENSINO.....	53

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

CNPJ	10767239/0005 -79
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – <i>Campus</i> Barreiros
Nome de Fantasia	IFPE
Campus	Barreiros
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Fazenda Sapé, S/N- Zona Rural- Barreiros – PE
UF	PE
CEP	55.560-000
Telefone	81-3675-1268
E-mail de contato	contato@barreiros.ifpe.edu.br

DADOS GERAIS DO CURSO PROPOSTO

Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Denominação	Curso Técnico em Hospedagem
Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
Nível	Técnico de Nível Médio
Modalidade	Curso Presencial
Regime de matrícula	Semestral
Periodicidade letiva	Semestral
Carga Horária Total	896,4 horas relógio
Hora / aula	50min
Total Horas-Aula	1080
CH Total da prática profissional	160
Número de semanas letivas	18 semanas
Período mínimo de integralização	03 semestres - 1 ano e meio
Período máximo de integralização	10 semestres - 5 anos
Turno	Noturno
Número de vagas por turno	35
Início do Curso	1º Semestre /2012

Trata-se de: () Apresentação Inicial do PPC (**X**) Reestruturação do PPC

APRESENTAÇÃO

O presente documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Hospedagem, na forma subsequente, referente ao eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O curso proposto refere-se à reestruturação do curso, já existente, Técnico em Turismo e Hotelaria para que as novas exigências do MEC sejam atendidas.

Este projeto pedagógico de curso está fundamentado nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, bem como, no Decreto nº 5.154/2004, nas Resoluções CNE/CEB nº01/2004 e nº 01/2005, nos referenciais curriculares e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro. Este plano de curso também segue as diretrizes educacionais propostas na Organização Acadêmica Institucional do IFPE, de outubro de 2010.

As propostas de ensino e educação aqui apresentadas estão acordadas às decisões institucionais e seus objetivos, onde a educação é compreendida como prática social. Segundo a instituição, a função social do IFPE é promover a educação científico-tecnológico de forma humanística, visando à formação do profissional-cidadão, crítico-reflexivo, com competência técnica e eticamente comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais.

Dessa maneira, a Instituição busca contribuir para a formação do profissional – cidadão em condições de atuar no mundo do trabalho, na construção de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores; da educação profissional técnica de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamentadas na construção, reconstrução e transmissão do conhecimento.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1 JUSTIFICATIVA

A região, onde se encontra o Campus Barreiros do Instituto Federal de Pernambuco, está localizada na zona da mata sul do estado, sendo o município de Barreiros distante 110 km da capital Recife e 140 km de Maceió, capital do estado de

Alagoas, no centro da faixa litorânea conhecida como “Costa Dourada”, entre os dois estados.

Caracteriza-se por apresentar clima tropical úmido, temperaturas médias em torno de 28° C, com altos índices de precipitações entre os meses de Abril e Agosto, e o verão seco e quente, nos meses de Setembro a Março. A vegetação característica da região é muito diversificada, apresentando áreas de restinga, manguezais e mata atlântica.

Economicamente a região depende da agroindústria canavieira, da agricultura familiar, do comércio, da pesca e do Turismo, sendo este último o motivo da adequação do curso que envolve o setor em questão.

A região, na qual está inserido o município de Barreiros, ainda apresenta algumas peculiaridades como: monumentos históricos e arquitetônicos, manifestações culturais e religiosas, bem como recursos naturais de grande importância ecológica.

Por sua localização privilegiada dentro da “Costa Dourada”, área compreendida entre o litoral sul de Pernambuco e o norte de Alagoas, conhecida por suas águas quentes e claras; areia branca; coqueiros; mangues; floresta atlântica; áreas de proteção ambiental; arrecifes que formam piscinas naturais; muita biodiversidade aquática e terrestre e riquezas naturais, o município de Barreiros e toda região em volta vem passando por grandes transformações, com a chegada de grandes empreendimentos turísticos.

Uma das grandes dificuldades é encontrar mão de obra especializada para trabalhar no turismo, já que historicamente a economia da região esteve por muitos anos dependente da atividade de agroindústria canavieira, com baixa exigência educacional e profissional.

Tais empreendimentos turísticos, ao se instalarem na região, requerem colaboradores (funcionários), sobretudo, na área operacional tais como garçons, camareiras, recreadores e recepcionistas, sendo comum, ao contratar tal mão-de-obra, o treinamento intensivo para poder atender a um público muito exigente.

A princípio, em 2000, foi criado o curso técnico em Turismo e Hotelaria pela EAFB- PE, atual Campus Barreiros do IFPE, pensando nestas perspectivas de mercado profissional e desenvolvimento do turismo no estado. Naquela época, foi realizada uma pesquisa de mercado em parceria com órgãos governamentais representativos na região, principalmente prefeituras. Constatou-se que realmente era necessário maior fomento à atividade turística e à qualificação de mão de obra para o setor e, assim, criou-se o curso técnico profissionalizante em Turismo e Hotelaria.

Entretanto, com o surgimento das novas diretrizes da educação profissional de nível médio e modificações realizadas pelo MEC no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, em 2008, surgiu a necessidade de reestruturação e adequação do curso técnico em Turismo e Hotelaria, do eixo de hospitalidade e lazer.

Considerando a expansão da atividade turística na região, principalmente, do setor hoteleiro; a falta de qualificação profissional neste mercado; a proximidade do evento COPA DO MUNDO, onde Recife será cidade sede; e os docentes já concursados e em exercício nesta área de conhecimento, propõe-se a reestruturação do curso Técnico em Turismo e Hotelaria, o substituindo pelo curso Técnico em Hospedagem, ganhando assim também nova nomenclatura.

O mercado de trabalho para o profissional em hospedagem, no eixo hospitalidade e lazer, é promissor. O campo de trabalho que até quinze anos atrás era restrito aos grandes empreendimentos hoteleiros nacionais, alargou-se com a entrada no mercado brasileiro de empreendimentos internacionais e uma melhoria no cenário econômico dos últimos 10 anos o que possibilitou a abertura de novas empresas como: pousadas, flats e *resorts*. O sucesso desses empreendimentos depende de uma gestão profissional e competitiva. A região ainda ganha destaque por possuir dois destinos turísticos reconhecidos nacionalmente e internacionalmente: Porto de Galinhas (município de Ipojuca) e Maragogi – AL.

O Curso Técnico em Hospedagem vem ao encontro desta necessidade da formação do profissional que favorecerá o Estado da Pernambuco e a Região na sua rede hoteleira e preencherá uma lacuna que existe decorrente da inexistência da oferta de qualificação profissional neste contexto. Assim, a proposta do Curso Técnico em Hospedagem propõe formar profissionais com base técnica apto a atuar em um mercado competitivo e em constante transformação, com competências pessoais e profissionais de acordo com as necessidades do mercado.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GERAL

Capacitar profissionais na área de hospedagem, através de um processo de ensino-aprendizagem relacionados ao setor produtivo nesta área de conhecimento.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver habilidades do profissional técnico em hospedagem, de forma a capacitá-lo para conceber, organizar, viabilizar, produtos e serviços do setor hospedagem, adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da oferta e da demanda;
- Capacitar o profissional a assumir funções administrativas-tático-operacionais no segmento de hospedagem;
- Gerir de forma eficaz os recursos humanos, tecnológicos, de processos e organizacionais, otimizando o desempenho da empresa do eixo de hospitalidade e lazer no geral e em sua especificidade;
- Direcionar esforços produtivos na obtenção de excelência na área de hospedagem quanto à qualidade de serviços e desenvolvimento de novos produtos e serviços;
- Aplicar técnicas de gestão hoteleira visando à sustentabilidade do empreendimento, considerando os aspectos ambientais, sociais e econômicos;
- Propiciar conhecimento teórico-prático sobre as técnicas de hospitalidade utilizadas nos diversos meios de hospedagem;
- Valorizar os saberes tácitos na construção dos conhecimentos científicos;
- Formar profissionais capazes de tomar decisões no competitivo mundo do trabalho e de internalizarem valores de responsabilidade social, justiça e ética profissional.

2. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso no Curso Técnico em Hospedagem dar-se-á por meio de processo seletivo, para alunos que tenham concluído, no mínimo, o Ensino Médio ou Equivalente. O processo seletivo será divulgado através de edital próprio publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

O processo seletivo para ingresso no curso Técnico de Hospedagem constará de prova de caráter eliminatório, abrangendo conhecimentos de Língua Portuguesa, Matemática e de atualidades, conforme publicado em edital.

Outra forma de acesso é a transferência de alunos oriundos de outras

instituições de ensino profissional, mediante a existência de vagas, salvo nos casos determinados por lei, respeitando-se as competências adquiridas nas unidades de origem; e os convênios com outras instituições públicas ou privadas regularmente, na forma da lei.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O profissional egresso do Curso de Técnico em Hospedagem do IFPE - Campus Barreiros estará apto a:

- Atuar na recepção e governança em meios de hospedagem.
- Executar atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercialização e *marketing* de produtos turísticos, além da realização de reservas.
- Orientar suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços.
- Prestar suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

3.1. ÁREA DE ATUAÇÃO

O Técnico em Hospedagem tem como principal atribuição a prestação de serviços de hospedagem e alimentação, onde o processo produtivo é realizado não só em hotéis e similares, mas também em outros meios, tais como colônia de férias, condomínio residenciais e de lazer, instituições esportivas, educacionais e militares, hospitais, navios, coletividades, albergues, abrigos para grupos especiais como idosos, crianças, jovens etc. No referente ao processo dos serviços de alimentação é realizado em restaurantes, bares e similares. Comerciais, ou não, autônomos ou integrados àquelas vários meios de hospedagem ou ainda, em produção para “Buffet”, banquete, “catering”, entrega direta. Algumas dessas atividades também realizam sob forma de trabalho autônomo.

3.2 COMPETÊNCIAS

- Conhecer as normas e os procedimentos para supervisionar e desenvolver atividades de comunicação e relações com os funcionários, os hóspedes, clientes, fornecedores e os meios de comunicação.
- Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista, ao

participante de evento, ao hóspede e ao cliente de alimentos e bebidas.

- Identificar meios de apoio apropriados, como hospedagem, transporte, acessos, restaurantes e bares.
- Conhecer os procedimentos para supervisionar o conjunto ou parte de serviços de alimentos e bebidas em estabelecimento de pequeno, médio e grande porte.
- Identificar os procedimentos de administração, controle, supervisão de estoque, distribuição de viveres, equipamentos e utensílios em restaurante, hotéis, clubes e estabelecimentos afins.
- Empregar recursos para recepção de hóspedes.
- Conhecer a operação dos principais sistemas operacionais utilizados nas redes hoteleiras.
- Avaliar técnica, financeira e administrativamente produtos e serviços.
- Empregar corretamente os fundamentos da leitura escrita e conservação, aplicando vocábulos de acordo com as atividades de turismo e hotelaria.
- Ler e interpretar textos em língua estrangeira e nacional.
- Identificar os conceitos básicos da administração de empresas, lideranças e gerenciamento de pessoal.
- Identificar e prever serviços pessoais de apoio, bem como infra-estrutura e meios de apoio (transporte, instalações, mobiliários, equipamentos, utensílios, decoração).
- Avaliar a receptividade dos clientes aos produtos e serviços oferecidos.
- Desenvolver no pessoal a atenção para a satisfação dos clientes.
- Organizar e harmonizar a ação de pessoal dos diferentes setores com outros parceiros e terceirizados.
- Identificar, relacionar e avaliar informações de forma contínua para manter produtos e serviços em sintonia com demandas de mercado.
- Aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos construídos, reconstruídos e acumulados historicamente.
- Ter senso crítico.
- Impulsionar o desenvolvimento econômico da região, integrando a formação técnica ao pleno exercício da cidadania.

3.3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO CURSO

O Curso Técnico em Hospedagem está inscrito no Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de julho de 2008, fundamentada no Parecer CNE/CEB nº 11, de 12 de junho de 2008. Observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da educação (LDB) e alterações Lei 11.741, na Lei de Estágio nº 11.788, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, nos Decreto nº 5.154/2004, nas Resoluções CNE/CEB nº 04/99, nº 01/2005 e nº 04/2005 e nos Pareceres nº 16/99, nº39/2004 e nº 40/2004 bem como nas diretrizes definidas no Projeto Político Pedagógico do IFPE e Organização Acadêmica Institucional.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do curso Técnico em Hospedagem está estruturada por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos integrados ao setor produtivo e suas relações sociais, de forma a levar o aluno, a saber-fazer, saber-pensar e saber-ser. Desta maneira:

Integra disciplinas voltadas para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho e para uma articulação entre esse e os conhecimentos acadêmicos;

Leva a formação técnica e profissional, que integra disciplinas específicas da área de hospitalidade, lazer, turismo e hospedagem; voltadas para uma articulação entre o mercado de trabalho e os conhecimentos acadêmicos e disciplinas específicas da área.

A matriz curricular do curso está organizada por disciplinas em regime semestral, e com uma carga-horária total de 1056,4 horas relógio ou 1080 horas aula de 50 minutos, sendo 896,4 horas referentes aos componentes curriculares e 162 horas de prática profissional ou Estágio Curricular Supervisionado. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso. O Anexo I apresenta as ementas e programas das disciplinas.

4.1 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

PERÍODO	COMPONENTE CURRICULAR	CRÉDITOS	C.H. (H/R)	C. H. (H/A)	PRÉ-REQUISITO
1º	Português	2	29,88h	36h	-

PERÍODO	Instrumental				
	Introdução à Informática	2	29,88h	36h	-
	Matemática Financeira	4	59,76h	72h	-
	Espanhol	4	59,76h	72h	-
	Fundamentos da Administração	4	59,76h	72h	-
	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade	4	59,76h	72h	-
2° PERÍODO	Relações Humanas	2	29,88h	36h	-
	Informática aplicada	2	29,88h	36h	Introdução a Informática
	Teoria e Técnica de Hospedagem	2	29,88h	36h	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade
	Laboratório de Hospedagem	2	29,88h	36h	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade
	Administração Hoteleira	4	59,76h	72h	Fundamentos da Administração
	Inglês I	4	59,76h	72h	Inglês I
	Planejamento e Organização de Eventos	4	59,76h	72h	-
3° PERÍODO	Cultura e Patrimônio	2	29,88h	36h	-
	Gestão Ambiental	2	29,88h	36h	-
	Gestão de alimentos e Bebidas	2	29,88h	36h	Teoria e Técnica de Hospedagem
	Laboratório de Alimentos e Bebidas	2	29,88h	36h	Teoria e Técnica de Hospedagem
	Empreendedorismo	4	59,76h	72h	Administração Hoteleira
	Marketing Hoteleiro	4	59,76h	72h	Administração Hoteleira
	Recreação e Lazer	4	59,76h	72h	-
Carga Horária		60	896,40h	1080h	
Prática Profissional Obrigatória		9	134,46h	162h	
Carga Horária Total		-	1030,86h	1242h	

4.2 PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização pedagógica do curso são os definidos pelo MEC, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental à estrutura curricular, estando condizentes com as necessidades atuais nos diversos segmentos. O saber-pensar, o saber - fazer e o saber-ser devem ser os grandes norteadores do ensino-aprendizagem.

O projeto de execução do curso será marcado pela exigência e expectativa do mercado de trabalho, através de vivência em salas-ambiente. A participação do aluno e do professor nesse processo formador possibilitará os requisitos necessários para a construção das competências e habilidades no que se refere a: identificar, avaliar, estabelecer, organizar, compreender, utilizar, conduzir, e supervisionar os elementos que compõem as atividades do setor de hospedagem.

As estratégias pedagógicas utilizadas nos diversos ambientes, para o desenvolvimento das competências e habilidades, serão produtos da combinação de aulas expositivas e participativas, abordagem de situações-problema, estudo de caso, roteiros de atividades, projetos de investigação e visitas técnicas. Os componentes curriculares serão trabalhados de forma contextualizada, transdisciplinar e interdisciplinar, caracterizando assim um processo de construção participativa.

Outra estratégia a ser desenvolvida é a realização de seminários, palestras, oficinas e workshops para tratar de temas transversais à atividade turística.

Além das instalações e equipamentos existentes no IFPE - Campus Barreiros, o curso conta, ainda, com parcerias do setor produtivo no que diz respeito a ambientes para desenvolvimento de atividades inerentes à prática profissional. Visando completar o processo de ensino e aprendizagem em nível técnico e profissional.

4.3 INDICADORES METODOLÓGICOS

O projeto pedagógico do IFPE, tem sua concepção nos princípios legais advindos da nova LDB e dos decretos e pareceres que a regulamentam, assegurando autonomia e flexibilidade, ampliando as perspectivas de inclusão do trabalhador em um sistema de educação profissional continuada.

Diante desse novo perfil educacional e de desenvolvimento, o IFPE se coloca num cenário como uma Instituição Referência de Educação Tecnológica, contribuindo

sobremaneira no atendimento às demandas de qualificação de recursos humanos nos principais segmentos produtivos no Estado.

Dessa forma, além da parte cognitiva, pretende-se oferecer ao mercado de trabalho e à sociedade, profissionais, com as seguintes características: conscientes dos direitos e deveres no pleno exercício da cidadania, dotados de valores éticos e culturais, desafiadores, criativos e sociáveis.

Portanto, os princípios norteadores deste projeto pedagógico englobam a interação ensino e pesquisa em articulação com o setor produtivo e com as relações sociais, fundamentados no currículo a partir do saber-fazer, saber-pensar e saber-ser, construindo conhecimentos necessários para a atuação do cidadão nas atividades laborais. Para tanto, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os estudantes nas suas construções intelectuais, tais como:

- Adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- Articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas;
- Adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- Elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- Elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- Elaborar projetos com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a trans e a interdisciplinaridade;
- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Ministras aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No Curso Técnico em Hospedagem, o aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos, relacionados com o perfil de conclusão de Técnico em Hospedagem, poderão ser avaliados e validados conforme as diretrizes estabelecidas na Organização Acadêmica Institucional, assim:

- **Aproveitamento de Estudos:** compreende a possibilidade de aproveitamento de componentes curriculares estudados em outro curso de educação profissional

técnica, mediante requerimento. Para o aproveitamento de estudos, a avaliação recairá sobre a correspondência entre os programas pedagógicos e carga horária dos componentes curriculares cursados na outra instituição e os do IFPE e não sobre as suas denominações para as quais se pleiteia o aproveitamento, conforme Organização Acadêmica do IFPE.

- **Certificação de Conhecimentos:** o estudante poderá solicitar certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar. O respectivo processo de certificação consistirá em uma avaliação por meio de uma banca examinadora constituída por parte teórica, arguição oral e demonstração prática, conforme as características do componente curricular. O aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso são tratados pelo Regulamento dos Cursos Técnicos do IFPE, regidos pela Organização Acadêmica Institucional.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem tem por finalidade promover a melhoria da realidade educacional do estudante, priorizando o processo de ensino-aprendizagem, tanto individual quanto coletivamente.

A avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo, de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções diagnóstica, formativa e somática, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da acumulação de conhecimentos (avaliação quantitativa), o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos e ao desenvolvimento de habilidades e atitudes dos estudantes.

De acordo com o Artigo 87 da Organização Acadêmica do IFPE, a avaliação do desempenho da aprendizagem será efetivada em cada componente curricular através de atividades de pesquisa, exercícios escritos e orais, testes, atividades práticas, elaboração de relatórios, estudos de casos, relato de experiências, produção de textos, execução de projetos, monografias e outros instrumentos que estejam definidos nos Planos de Ensino de cada componente curricular.

A avaliação do desempenho escolar é feita por componentes e semestres, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à

frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas.

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento da Organização Acadêmica do IFPE.

7. PRÁTICA PROFISSIONAL

A escola, ao se propor a cumprir seu papel como espaço laboratorial para os estudantes, caracteriza-se como um momento de reflexão na ação e sobre a ação possibilitando aos alunos vivenciarem situações que, de maneira orientada, possam transformar seu modo de pensar e agir. Vindo, desta forma, a oferecer competências para que seus estudantes e futuros profissionais consigam exercer sua profissão de maneira consciente e responsável e assim, adequar-se ao mundo do trabalho.

No entanto, buscando uma construção holística do ser, sujeito partícipe na construção do conhecimento, esse espaço laboratorial se expande, oportunizando aos estudantes vivenciar em situações reais, tendo como suporte a orientação técnica, numa prática profissional que delineará em formas mais concretas o mundo laboral a ser conquistado. Deverá consolidar a “competência profissional, ou seja, a capacidade de articular, mobilizar e de colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho”. (PARECER CNE/CEB n.16/99). Neste sentido, a organização curricular do Curso Técnico em Hospedagem busca viabilizar a articulação teoria-prática, mediante o desenvolvimento de práticas profissionais nos mais diversos componentes da formação profissional.

A prática profissional obrigatória poderá ser realizada concomitante ao curso, realizado a partir do segundo período, sem dependência de componentes curriculares cursados anteriormente (1º período) e, deverá ter um mínimo de 160 horas. A prática profissional a ser desenvolvida no curso Técnico em Hospedagem será:

- **O Estágio obrigatório:** poderá ser realizado a partir do segundo período, desde que não hajam pendências em períodos anteriores. O estágio obrigatório poderá ser realizado em Instituições públicas, privadas e do terceiro setor que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação profissional do estudante. O aluno deverá ter acompanhamento e supervisão obrigatória de um

professor indicado pela Coordenação do Curso, sendo também exigida a participação do estudante nas reuniões agendadas pelo referido supervisor. O estudante terá o prazo máximo de 06 (seis) meses, após a conclusão do estágio, para apresentar à Coordenação de Estágio (Coordenação de Integração Escola – Comunidade - CIEC) do Campus Barreiros, com cópia à Coordenação do curso, o relatório final do referido estágio, o qual será avaliado por docentes da área técnica em hospedagem e reencaminhado à mesma coordenação para aprovação; ou

- **Atividades de iniciação científica:** os programas de PIBIC técnico e júnior poderão ser desenvolvidas na própria instituição ou em outra instituição de pesquisa e consistirão em um trabalho de pesquisa na área de hospedagem ou outra área afim (a esclarecer) onde o aluno desenvolverá um projeto e apresentará os resultados obtidos através da participação em eventos de carácter científico (interno ou externo a Instituição) sob a orientação de um doutor ou mestre; ou
- **Atividades de Extensão:** conforme o programa de PIBEX; ou
- **Monitoria:** serão aceitas como prática profissional as atividades de monitoria do aluno monitor, sendo ele bolsista ou voluntário, desde que sigam as normas do edital de monitoria vigente.

Os tipos de prática profissional estão condicionados a observância dos procedimentos a seguir:

I. Requerimento apresentado na Coordenação do curso, acompanhado da documentação exigida para análise, a saber:

- a. Declaração assinada pelo(s) professor(es) orientador da atividade ou da empresa onde está atuando profissionalmente sobre carga horária, início e término da atividade;
- b. Plano de atividades desenvolvido pelo estudante e do Projeto do qual participa com declaração do professor orientador, ou declaração da empresa, no caso de estágio, descrevendo as atividades inerentes a função que ocupa e a frequência;
- d. Relatório Final da atividade desenvolvida, aprovado pelo professor orientador ou descrevendo as atividades desenvolvidas no mundo do trabalho sob a ótica do perfil de formação; que deverá ser enviado à Coordenação do curso e, quando estágio, ao CIEC.

II. Parecer Avaliativo emitido pelo Professor orientador e pelo Coordenador do Curso.

Para os demais aspectos serão respeitadas as diretrizes propostas para Práticas Profissionais na Organização Acadêmica Institucional do IFPE.

7.1 Estágio não obrigatório

O estudante poderá realizar, ainda, o estágio não-obrigatório que poderá ser realizado a partir do primeiro período, desde que haja acompanhamento de um profissional. O estágio não-obrigatório não permitirá certificação da Instituição de Ensino.

8. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Após a conclusão do curso Técnico em Hospedagem, com a integralização dos componentes curriculares e a finalização da Prática Profissional, será conferido ao egresso o Diploma de Técnico em Hospedagem.

Quanto aos certificados, não haverá certificados diferenciados no Curso Técnico em Hospedagem, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação, apenas o certificado de conclusão do curso, de acordo com sua organização curricular.

9. INFRAESTRUTURA FÍSICA E INSTALAÇÕES CAMPUS BARREIROS

9.1 INFRAESTRUTURA

O Campus Barreiros do IFPE está instalado numa área rural de 207 hectares, sendo 27.986 m² de área construída e o restante perfazendo uma área de cultivo e preservação ambiental. Localizada na região Mata-Sul do Estado de Pernambuco, divisa com o litoral norte do Estado de Alagoas, a Escola é um pólo de desenvolvimento da microrregião.

A Instituição, conta com serviços de cozinha/refeitório, alojamento masculino e feminino, assistência social (estendida também à família, através de um serviço pioneiro de visitação à residência dos alunos), lavanderia, Quadra Poli esportiva, campo de futebol, grêmio estudantil, cantina para lanche, laboratórios (química, física, biologia, laticínios, informática, desenho e topografia, tecnologia de vegetais, tecnologia de carnes, microbiologia, físico-química), criações de aves, abelhas, suínos, caprinos e bovinos; abatedouro, fábrica de ração, oficina mecânica, 19 residências para funcionários, estação de tratamento de água, estação meteorológica, padaria/confeitaria, enfermaria (clínico geral e serviços odontológicos), cooperativa-escola, biblioteca (aproximadamente 8.000 títulos, assinatura de revistas/periódicos e acesso à internet banda larga), e auditórios

climatizados.

9.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SALAS DE AULA

O Campus Barreiros do IFPE possui 6 salas climatizadas, mais 6 salas de aula no antigo prédio pedagógico e uma sala de vídeo.

PRÉDIO PEDAGÓGICO

- Reprografia
- Secretaria Escolar
- Direção de Ensino
- 6 salas de Coordenações (Incluindo a Coordenação do Curso Técnico em Hospedagem)
- Sala de Professores
- Sanitários para Servidores

AUDITÓRIOS .

O Campus Barreiros do IFPE. conta com 02 auditórios: um com capacidade para 50 pessoas e outro em com capacidade para 250 pessoas, ambos climatizados.

9.3 RECURSOS DIDÁTICOS

Quadros brancos, Aparelhos de televisão, Antenas parabólicas, Vídeos cassetes, Máquinas copiadoras, Retro projetores, Data show, Computadores, Impressoras e Aparelhos de som.

9.4 BIBLIOTECA E ACERVO BIBLIOGRÁFICO NA ÁREA DE HOSPITALIDADE

A biblioteca “Edson Ângelo Sales da Silva” com 877,855 m², e capacidade para 100 usuários, possui acervo de mais de 7.000 exemplares, à disposição dos alunos, professores, funcionários e comunidade em geral. Referente ao acervo bibliográfico que atenda diretamente as necessidades do curso Técnico em Hospedagem, tem-se:

ACARENZA, M. A. Administración del Turismo. México: Trilhas, 1995.

ANDRADE, J. V. Fundamentos e dimensões do Turismo. São Paulo: Ática, 1995.

ANGELI, M. Planejamento e organização em turismo. Campinas: Papirus, 1991.

BAPTISTA, M. Turismo: competitividade sustentável. São Paulo: Editorial Verbo, 1997.

BARRETO, M. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas: Papirus, 1995.

BARRETO, R. L. P. Organização in terna de cozinha: brigadas. São Paulo: SENAC, 1992.

BELCHIOR, E. De O. & POYARES, R. Pioneiros da hotelaria no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: SENAC, 1987.

BENI, M. Análise Estrutural do Turismo. São Paulo: SENAC, 1997.

CASTELLI, G. Turismo: atividade marcante do século XX. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.

_____. Administração hoteleira. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

_____. Turismo, Análise e Organização. Porto Alegre: Sulina, 1975.

_____. Turismo e Marketing. Porto Alegre: Sulina, 1985.

_____. O Hotel como empresa. Porto Alegre: Sulina, 1984.

_____. Marketing Hoteleiro. Caxias do Sul: EDUCS, 1991.

DENCKER, A. F. M. Métodos e Técnicas de pesquisa. Futura, 2000.

EMBRATUR. Anuários estatísticos. Brasília: Embratur, 1995.

_____. Anuários estatísticos. Brasília: Embratur, 1996.

_____. Anuários estatísticos. Brasília: Embratur, 1997

GOMIDE, M. R. Turismo: noções elementares. São Paulo: FTD, 1972.

SENAC. História da Hotelaria. Águas de São Pedro: SENAC, 1982.

KOTLER, P. Marketing público: como atrair investimentos, empresas e turismo para cidades regiões e países. São Paulo: Makron Books, 1994.

LATTIN, G. W. M. Modern hotel and motel management. México: Trilhas, 1990.

LUNDEBERG, D. E. The management people in hotel, restaurant and clubs. Nova York: Van Nostrand Reinhold, 1993.

MARIN LAMATA, C. G estion hotelera. BarcelonaÇ Ediciones Turisticas, 1974.

NEBEL, E. C. Managing hotels effectively lessons from outstanding general managers. Nova YorkÇ Van Nostrand Reinhold, 1991.

PAIVA, M. G. M. V. Sociologia do turismo. Campinas: Papirus, 1995.

PELLIZZER, H. A. Uma introdução à técnica do turismo. São Paulo:Pioneira, 1978.

REJOWSKI, M. Turismo e pesquisa científica. Campinas: Papirus, 1996.

REVISTAS HOTÉIS DO BRASIL: TURISMO & GASTRONOMIA. São Paullo: Editora Hotéis do Brasil, ago, 1978.

RODRIGUES, A. B. Turismo e geografia. São Paulo: Hucitec, 1996.

RUSCHUMANN, D. Turismo e planejamento sustentável. Campinas: Papirus, 1997.

SESSA, A. Turismo e política de desenvolvimento. Porto Alegre: Uniontur, 1983.

TRIGO, L. G. G. Turismo e qualidade: tendências contemporâneas, Campinas: Papirus, 1993.

WAHAB, S. Introdução a administração do turismo. São Paulo: Pioneira, 1977.

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ENVOLVIDO NO CURSO

A contratação dos docentes e técnico-administrativos, que atuam no curso Técnico em Turismo e Hotelaria e deverão dar prosseguimento com o curso Técnico em Hospedagem, foi feita por meio de Concurso Público, como determinam as normas próprias das Instituições Federais.

10.1 Quadro Demonstrativo dos Docentes do curso Técnico em Hospedagem

NOME DO PROFESSOR	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	COMPONENTE CURRICULAR
Bruno César C. T. Cavalcanti	Graduação em Hotelaria	Mestrando	Teoria e Técnica de Hospedagem, Laboratório de Hospedagem, Gestão de Alimentos e Bebidas, Laboratório de Alimentos e Bebidas, Marketing Hoteleiro.
Carlos Alberto S. de Araújo	Licenciatura em Letras	Especialização	Português Instrumental
Henrique Correia Torres Santos	Informática	Mestrando	Introdução à informática, Informática Aplicada.
Jorge Ricardo C. de Freitas	Licenciatura em Matemática	Mestrando	Matemática Financeira
José Nildo A. Caú	Educação Física	Mestre	Recreação e Lazer
Maria do Rosário C. Catão	Licenciatura em Pedagogia	Mestranda	Relações Humanas
Paula Normandia M. Brumatti	Bacharel em Turismo	Mestre	Fundamentos de Turismo e Hospitalidade, Planejamento e Organização de Eventos, Cultura e Patrimônio,

			Gestão Ambiental.
Plínio Guimarães de Sousa	Administração	Mestre	Fundamentos da Administração, Administração hoteleira, Empreendedorismo.
Wellington Jordão da Silva	Licenciatura em Letras	-	Inglês I e II
Luis Ritchele de A. Costa dos Santos	Licenciatura em Letras	-	Espanhol

11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. Lei nº 11.741 de 16/07/2008. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

_____. Lei nº 11.788 de 25/09/2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho à CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

_____. Lei nº 11.892 de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. Parecer CNE/CEB nº 16/99. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

_____. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

_____. Parecer CNE/CEB nº 40/2004. Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96

(LDB).

_____. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. RESOLUÇÃO CNE/CEB nº 04/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

_____. RESOLUÇÃO CNE/CEB nº 01/2004. de 21 de janeiro de 2004. Brasília/DF: Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos a Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.

_____. RESOLUÇÃO CNE/CEB nº 01/2004. de 21 de janeiro de 2004. Brasília/DF: Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos a Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.

_____. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. de 03 de fevereiro de 2005. Brasília/DF: Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

_____. Resolução CNE/CEB nº 04/2005. de 27 de outubro de 2005. Brasília/DF: Inclui novo dispositivo à Resolução CNE/CEB nº 01/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

MEC/SETEC. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. (Acesso em 07/2011). Brasília/DF: 2009.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO. Organização Acadêmica do Institucional. Recife: IFPE, 2010.

ANEXO I
COMPONENTES CURRICULARES

PRIMEIRO PERÍODO

Componente Curricular: Disciplina	
FUNDAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO	
Período: 1º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
<u>Ementa</u>	
Evolução histórica das teorias administrativas. Conceito de administração e organização e suas funções. Áreas funcionais. O Processo Administrativo e de Planejamento. Tendências modernas da administração.	
<u>Competências</u>	
- Compreender os aspectos básicos e evolutivos da administração. - Distinguir os tipos de organizações e suas funções. - Identificar a estrutura e o processo de planejamento nos diferentes níveis.	
<u>Metodologia</u>	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
<u>Avaliação</u>	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
<u>Conteúdo Programático</u>	
- Conceito de Administração, habilidades e funções do administrador. - As Organizações: as organizações modernas e o ambiente social. - Princípios da Organização - Princípios do Planejamento	
<u>Bibliografia</u>	
Bibliografia Básica:	
• LACOMBE, Francisco & HEILBORN, Gilberto. <i>Administração Princípios e Tendências</i> . São Paulo: Saraiva, 2006.	
• CHIAVENATO, Idalberto. <i>Administração: Teoria, processo e prática</i> . 4 ed. São Paulo: Campus, 2007.	
• CHIAVENATO, Idalberto. <i>Introdução à Teoria Geral da Administração</i> . 7 ed. São Paulo:	

Campus, 2006.

Bibliografia Complementar:

- PEREIRA, Anna Maris. *Introdução à Administração*. São Paulo: Person-Pertice Hall, 2004.
- MAXIMINIANO, A. C. Amaru. *Introdução à Administração*. 6 ed., São Paulo, Atlas, 2004.

Componente Curricular: Disciplina	
FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE	
Período: 1º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Aborda os conceitos de hospitalidade, sua origem, desenvolvimento e repercussões culturais. Apresenta a relação e importância entre hospitalidade e turismo. Apresenta o sistema turístico e suas principais características e componentes. Aborda a hospitalidade nos diferentes tipos de meios de hospedagem.	
Competências	
- Compreender os aspectos básicos e importância da hospitalidade. - Compreender o sistema turístico e todos os seus elementos. - Aplicar os princípios da hospitalidade ao setor de hospedagem.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
- Conceito e história da hospitalidade. - A hospitalidade, o turismo os meios de hospedagem e suas relações. - Princípios do turismo - O sistema turístico e seus elementos.	
Bibliografia	
Bibliografia Básica:	
• COOPER et. al. <i>Turismo: princípios e práticas</i> . São Paulo: Artmed, 2007.	

- IGNARRA, L. R. Fundamentos do Turismo. São Paulo: Thomson, 2003.
- WALKER, John. Introdução à hospitalidade. Barueri, SP: Manole, 2002.

Bibliografia Complementar:

- BENI, Mario Carlos. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Senac, 1997.
- LICKORISH, Leonard J. Introdução ao turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2000.
- LOCKWOOD, A. e MEDILK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI. São Paulo: Manole, 2003.

Componente Curricular: Disciplina	
ESPANHOL	
Período: 1º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Estudo da Língua espanhola voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.	
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Tornar-se consciente da importância do estudo de Espanhol em suas futuras atividades profissionais; • Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a idéia central de um texto em espanhol; • Utilizar os mecanismos de coerência e coesão na produção de textos simplificados e interpretação de textos autênticos. 	
Metodologia	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas. 	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
<ul style="list-style-type: none"> - Vocabulário Básico: Linguagem Coloquial; - Leitura e interpretação de pequenos textos; - Vocabulário técnico relacionado ao turismo: leitura de folders, manuais, guias, roteiros, etc; - Cultura hispânica, conhecimentos gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol. - Conhecimento gerais relacionados à fonética e fonologia do espanhol: a pronúncia dos sons: ch, g, j, ll, r, rr, x, y, z; - Heterogênicos, heterossemânticos e heterotônicos; 	

- Leitura e interpretação de pequenos textos relacionados ao turismo e hospedagem: folders, manuais, guias, roteiros, etc.;

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- CASTRO, F: Uso de la gramática española elemental. Madrid, Ed. Edelsa Grupo Didascalía, 1996.
- Dicionário Brasileiro espanhol- português, português - espanhol. São Paulo. Ed. Oficina de textos. 1997.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española. Madrid, Espasa-Calpe, 1997.

Bibliografia Complementar:

- ALARCOS LLORACH, E: Gramática de la lengua española. Madrid/RAE, Ed. Espasa Calpe, 1996.
- GOMEZ TORREGO, L: Manual del español correcto. 2 vols.. Madrid, Ed. Arco/ Libro, S.L. 1997.
- SECO, Manuel: Gramática esencial del español, Madrid, Espasa-Calpe, 1974.

Componente Curricular: **Disciplina**

MATEMÁTICA FINANCEIRA

Período: 1º Período

Nº de créditos: 04

Status: Obrigatório

Pré –requisito:

Ementa

Abordar juros simples e juros compostos. Capital e taxas. Desconto racional, comercial e bancários com juros simples e compostos. Equivalência de capitais com juros simples e compostos. Estatística básica. Porcentagem. Tabelas e Gráficos.

Competências

- Compreender os fundamentos básicos de matemática, estatística e contabilidade;
- Resolver problemas de ordem financeira e comercial;
- Resolver problemas de estatística básica e porcentagem e construção de gráficos.

Metodologia

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades

propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- Juros simples e desconto simples
- Juros composto e desconto composto
- Elaboração de tabelas e gráficos
- Análise de dados
- Porcentagem
- Operações de câmbio simples

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- ASSAF, Neto, A. Matemática Financeira e suas Aplicações. São Paulo: Atlas, 2000.
- MATHIAS, Washington Franco. Matemática Financeira. São Paulo: Atlas, 2004.
- FARHAT, A. Introdução à estatística aplicada. Coleção: Ensino Médio. São Paulo: FTD, 1998.

Bibliografia Complementar:

- PUCCINI, Abelardo de Lima. Matemática Financeira Objetiva e Aplicada. São Paulo: Saraiva, 1999,
- SPINELLI, Walte & SOUZA, M. Helena. S. Matemática Comercial e Financeira. São Paulo Ática 1998.

Componente Curricular: Disciplina	
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	
Período: 1º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Estudo da Língua Portuguesa e interpretação de textos voltada às especificidades dos Meios de Hospedagem.	
Competências	
• Tornar-se consciente da importância do estudo de Português em suas futuras atividades profissionais;	
• Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a idéia central de um texto em português;	
• Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos.	
• Utilizar os mecanismos de coerência e coesão na produção de textos simplificados e	

interpretação de textos autênticos;

Metodologia

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- Vocabulário Básico: Linguagem Coloquial;
- Aspectos linguísticos:
 - Retomada das relações sintático-semânticas no período composto;
 - Emprego de sinais de pontuação;
 - Sintaxe de colocação pronominal;
 - Estudo de algumas figuras de linguagem.
- Aspectos de leitura e produção textual
- Sequências textuais;
- Informações implícitas: pressupostos e subentendidos;
- Características da linguagem técnica, acadêmica e científica;
- Estudo dos seguintes gêneros textuais: resumo, resenha, relatório, artigo de opinião, carta argumentativa, artigo informativo.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- CEGALLA, D. P. Novíssima Gramática da língua portuguesa. – 46. ed. - São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.
- FIORIN, J. L. & SAVIOLI, F.P. Para entender o texto – Leitura e Redação. 16 Ed. Ática: São Paulo, SP.2006.
- GERALDI, J.W. Linguagem e Ensino: exercícios de militância e divulgação. Mercado de Letras: Associação de Leitura do Brasil. Campinas, SP, 1996.

Bibliografia Complementar:

- KURY, Adriano da Gama. Para falar e escrever melhor o Português. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.
- FERNANDES, Francisco. Dicionário de sinônimos e antônimos da língua portuguesa.

31. ed. São Paulo: Globo, 1990.

Componente Curricular: Disciplina	
INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA	
Período: 1º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Utilizar adequadamente as novas tecnologias de informação. Operação de um computador. Utilização de aplicativos básicos (Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Editor de apresentação e Internet).	
Competências	
- Compreender os aspectos básicos de um computador e informática. - Operar os aplicativos de editoração de texto. - Operar os aplicativos de para planilhas, gráficos e Internet.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
- Conceitos básicos de informática - Gerenciamento de arquivos - Utilização de aplicativo de editoração de textos e Processamento de texto - Utilização de aplicativo para planilhas eletrônicas e Internet	
Bibliografia	
Bibliografia Básica:	
<ul style="list-style-type: none">• MONTEIRO, Mario A. <i>Introdução a Organização de Computadores</i>. 5. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2007.• MEIRELLES, Fernando de Souza. <i>INFORMÁTICA: novas aplicações com micro computadores</i>. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2004.	
VELLOSO, Fernando de Castro. <i>INFORMÁTICA: conceitos básicos</i> . 7. Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.	
Bibliografia Complementar:	

- CAPRON, H. L. e JOHNSON, J. A. *Introdução à Informática*. 8. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

SEGUNDO PERÍODO

Componente Curricular: Disciplina	
TEORIA E TÉCNICA DE HOSPEDAGEM	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito: FUNDAMENTOS DO TURISMO E HOSPITALIDADE
<u>Ementa</u>	
Apresenta os conceitos, classificação e tipologia em hotelaria. Identifica as tendências no mercado hoteleiro. Leva a compreensão da estrutura organizacional dos empreendimentos hoteleiros e todos os setores e procedimentos que o compõe, como: governança, recepção, portaria, manutenção e reservas.	
<u>Competências</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar os tipos de hospedagem, diferentes públicos e serviços. - Dominar as atividades básicas da área de governança, recepção e reservas. - Identificar e avaliar espaços e equivalentes para projetos. 	
<u>Metodologia</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas. 	
<u>Avaliação</u>	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
<u>Conteúdo Programático</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao estudo das técnicas de hospedagem - Tipologia e classificação de meios de hospedagem - Evolução histórica da Hotelaria no Mundo e no Brasil - Classificação dos Empreendimentos hoteleiros - Utilização da classificação oficial da Embratur pelos meios de hospedagem de Pernambuco - Vocabulário Básico da Hotelaria - Os departamentos nos meios de hospedagem e suas funções - As funções da governança 	

- As funções de recepção
- As funções de reserva
- Segurança e Higiene do Trabalho aplicada a hotelaria

Bibliografia

Bibliografia Básica:

1. CASTELLI, Geraldo. *Administração Hoteleira*. Caxias do Sul. EDUCS, 2000.
2. DAVIS, Carlos Alberto. *Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria*. 3ª ed.. Caxias do Sul-RS: Eduse, 2007.
3. CAVASSA, R., César. *Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção*. São Paulo: Rocca, 2001.

Bibliografia Complementar:

- COIMBRA, Ricardo. *Assassinatos na Hotelaria*. Salvador: Casa da Qualidade, 1998.
- CASTELLI, Geraldo. *Excelência em hotelaria: uma abordagem prática*. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

Componente Curricular: Disciplina	
LABORATÓRIO DE HOSPEDAGEM	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Teoria e Técnicas de Hospedagem (concomitante)
Ementa	
Ambientação profissional nos setores de recepção, reservas e governança. Reconhecimento e manipulação de equipamentos e utensílios da recepção, reservas e governança. Posturas e comportamentos na recepção. Documentos e sistemas do circuito de informações. Prática dos aspectos operacionais de governança e suas funções: supervisão de andares, manutenção e limpeza, controle do enxoval e lavanderia.	
Competências	
- Dominar as atividades práticas básicas da área de hospedagem: governança, recepção e reservas.	
- Dominar o vocabulário referente a área de hospedagem.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas.	
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.	
- Visitas técnicas.	

Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequencia as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
<ul style="list-style-type: none"> - Equipamentos e utensílios da hotelaria - Posturas e comportamentos num hotel - Documentos e práticas da recepção - Documentos e práticas da governança - Documentos e práticas de resevas 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CASTELLI, Geraldo. <i>Administração Hoteleira</i>. Caxias do Sul. EDUCS, 2000. 2. DAVIS, Carlos Alberto. <i>Manual de hospedagem: simplificando ações na hotelaria</i>. 3ª ed.. Caxias do Sul-RS: Eduse, 2007. 3. CAVASSA, R., César. <i>Hotéis: Gerenciamento, Segurança e Manutenção</i>. São Paulo: Rocca, 2001. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COIMBRA, Ricardo. <i>Assassinatos na Hotelaria</i>. Salvador: Casa da Qualidade, 1998. • CASTELLI, Geraldo. <i>Excelência em hotelaria: uma abordagem prática</i>. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 	

Componente Curricular: Disciplina	
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
<p>Apresenta a relação entre turismo, negócios e eventos no cenário brasileiro. Verifica os diversos tipos de eventos e sua classificação, seja no âmbito social, profissional e corporativo. Desenvolve a análise sobre os conceitos e aplicações do cerimonial e protocolo, considerando aspectos sócio-culturais e políticos. Desenvolve o planejamento estratégico para eventos, o acompanhamento, controle e avaliação. Planeja áreas de eventos em meios de hospedagem.</p>	
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os principais procedimentos do planejamento e organização de eventos. - Dominar as normas de protocolo e cerimonial para eventos oficiais e nao- oficiais 	

- Identificar e analisar meios , recursos disponíveis, informações sobre clientelas efetivas, potencial e oportunidades do mercado de eventos na área de hospedagem.

Metodologia

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- Conceitos e classificação de eventos
- Os eventos no cenário mundial e brasileiro.
- A importância dos eventos para os meios de hospedagem
- Normas de protocolo e cerimonial
- Planejamento e organização de eventos e suas etapas.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- CESCA, C. G. G. *Organização de eventos*. São Paulo: Summus, 1997.
- BRITTO, J. e FONTES N. *Estratégias para eventos: uma ótica de marketing e do turismo*. São Paulo: Aleph, 2002.
- ALLEN, Johnny et. al. *Organização e gestão de eventos*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

Bibliografia Complementar:

- NETO, F. P. M. *Criatividade em eventos*. Campinas: Contexto, 2000.
- MEIRELLES, G. F. *Tudo sobre eventos: O que você precisa saber para criar, organizar e gerenciar eventos que promovem sua empresa e seus produtos*. São Paulo: STS, 1999.
- TENAN, I.P.S. *Eventos*. São Paulo: Aleph, 2002.

Componente Curricular: Disciplina	
ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Fundamentos da Administração
Ementa	
Discutir a aplicabilidades das teorias de administração nas empresas, principalmente as hoteleiras. Apresenta noções de gerenciamento de um meio de hospedagem com foco no fator humano.	

Competências

- Conhecer os principais procedimentos do planejamento e atividades das empresas hoteleiras.
- Dominar as funções administrativas do setor de hospedagem
- Gerenciar o fator humano dentro das empresas de hospedagem.

Metodologia

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- Estrutura organizacional dos Empreendimentos hoteleiros;
- A arte de gerenciar;
- Capital humano;
- Qualidade e sobrevivência, como melhorar a qualidade;
- Diminuição de custos e aumento da qualidade;
- Como melhorar o hardware, como melhorar o humanware;
- Administração de serviços: Importância, conceito, aprendizado.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- LACOMBE, Francisco & HEILBORN, Gilberto. *Administração Princípios e Tendências*. São Paulo: Saraiva, 2006.
- CHIAVENATO, Idalberto. *Administração: Teoria, processo e prática*. 4 ed. São Paulo: Campus, 2007.
- CHIAVENATO, Idalberto. *Introdução à Teoria Geral da Administração*. 7 ed. São Paulo: Campus, 2006.

Bibliografia Complementar:

- PEREIRA, Anna Maris. *Introdução à Administração*. São Paulo: Person-Pertice Hall, 2004.
- MAXIMINIANO, A. C. Amaru. *Introdução à Administração*. 6 ed., São Paulo, Atlas, 2004.
- ROBBINS, Stephen P. *Administração: mudanças e perspectivas*. São Paulo.

Saraiva, 2005.

Componente Curricular: Disciplina	
INGLÊS I	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Gêneros textuais. Conscientização do processo de leitura. Estratégias/técnicas de leitura. Níveis de compreensão. O uso do dicionário e a relação entre as palavras. Grupos nominais. Grupos/tempos verbais. Estrutura da sentença. Conectivos. Referência Palavras-chave e resumo.	
Competências	
<ul style="list-style-type: none">• Empregar corretamente os fundamentos da leitura, escrita e conversação de uma língua estrangeira Inglesa• Ler e interpretar textos literários e de caráter técnico e científico, bem como identificar a idéia central de um texto em Inglês;•Aperfeiçoar os conhecimentos lingüísticos e as habilidades de leitura e produção de textos orais e escritos.• Conhecer o vocabulário em inglês aplicado aos meios de hospedagem.	
Metodologia	
<ul style="list-style-type: none">- Aulas expositivas e dialogadas.- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.- Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
<ul style="list-style-type: none">- Domínio das estruturas gramaticais básicas- Alfabeto , Numerais , Artigos- Verbos, Sujeito , Pronomes- Estruturas de frases/ afirmativas, negativa e interrogativa.- Tempos verbais- Vocabulário básico- Substantivos contáveis e não contáveis	

- Ordem dos adjetivos
- Conjunções
- Vocabulário técnico de inglês
- Uso de vocabulário adequado as tarefas de hotelaria e eventos
- Leitura e interpretação de textos em inglês.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- Inglês volume único. Série: Novo Ensino Médio. Amadeu Marques. Ed. Ática
- Dicionário Inglês – Português.
- Como dizer tudo em inglês. Fale a coisa certa em qualquer situação. Rio de Janeiro. Campus, 2000.

Bibliografia Complementar:

- Dictionary of hotels, tourism and catering management. Peter Collin Publishng.

Componente Curricular: Disciplina	
INFORMÁTICA APLICADA	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Informática Básica
Ementa	
Utilizar adequadamente as novas tecnologias de informação utilizadas nos meios de hospedagem.	
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os aspectos básicos de um computador e informática para os meios de hospedagem. - Operar os softwares voltados para o funcionamento e controle na atividade hoteleira. - Operar os aplicativos de para planilhas, gráficos e Internet utilizados na hotelaria. 	
Metodologia	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas. 	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	

- Front Office
- Reservas – consulta, inclusão, cancelamento, overbooking, cadastro de empresas, tarifas, etc.
- Hospedagem – check-in, check-out, lançamentos, estornos, anulações, mudança de apto, transferência de valores, bloqueios.
- PDV's – Restaurante, frigobar, bares, etc.
- Relatórios

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- MONTEIRO, Mario A. *Introdução a Organização de Computadores*. 5. Ed. Rio de Janeiro: Ltc, 2007.
- Varandas, Marcus – Manual de Mvarandas Software

AGI – SISTUR

Bibliografia Complementar:

- CAPRON, H. L. e JOHNSON, J. A. *Introdução à Informática*. 8. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

Componente Curricular: Disciplina	
RELAÇÕES HUMANAS	
Período: 2º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Discutir a importância das relações humanas para o desenvolvimento profissional e pessoal. Conhecer os tipos de relações estabelecidas entre os indivíduos no ambiente de trabalho.	
Competências	
- Apresentar postura profissional na condução e trabalho em equipe de forma organizada, sistemática e metódica.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	

Conteúdo Programático
<ul style="list-style-type: none"> - Conceito e importância das Relações humanas na família e no trabalho. - O trabalho: condições e motivação. Seleção e aprendizagem. - Relações interpessoais: comunicação. - O indivíduo no grupo: confiança e julgamento, solução de problemas. - Liderança: tipos e formas de ação do grupo.
Bibliografia
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ANDREOLA, Balduino A. Dinâmica de Grupo - Jogo da Vida e Didática do Futuro. 4. ed. Petrópolis,. ed. Vozes, 1986. • ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. Trad. Pietro Nasset. São Paulo,. ed. Martin Claret, 2002. • BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. Mutatis Mutandis - Dinâmicas de Grupo para o Desenvolvimento Humano. Campinas, Papyrus, 1999. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CORNICK, M. A. C. P. SAVOIA, M. G. Psicologia Social. São Paulo,. ed. McGraw-Hill, 1989. • FREEDMAN, CARLSMITH, SEARS. Psicologia Social. São Paulo,. ed. Cultrix. <p>MINICUCCI, A. Relações Humanas - Psicologia das Relações Interpessoais. 3. ed. São Paulo,. ed. Atlas, 1987.</p>

TERCEIRO PERÍODO

Componente Curricular: Disciplina	
GESTÃO AMBIENTAL	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Aborda a questão entre sociedade e natureza e os conceitos de meio ambiente e sustentabilidade. Discuti a gestão ambiental e sua importância nas empresas do setor de hospedagem.	
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar e avaliar possíveis impactos ambientais numa empresa hoteleira. - Gerir problemas de gestão ambiental na hotelaria. 	
Metodologia	

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- Interação homem e meio ambiente.
- Elementos de ecologia humana e educação ambiental.
- Controle da qualidade ambiental.
- Instrumentos de gestão ambiental e Políticas ambientais.
- As empresas hoteleiras e o desenvolvimento sustentável.
- Introdução à legislação ambiental.
- Certificações ambientais na hotelaria.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- PHILIPPI JR, A. BRUNA, G. C. *Curso de Gestão Ambiental*. São Paulo: Manole, 2004.
- MONTIBELLER, F. G. *Empresas, Desenvolvimento e Ambiente: Diagnóstico e Diretrizes de Sustentabilidade*. São Paulo: Manole, 2005.
- BRANCO, Sandra. *Educação ambiental: metodologia e prática de ensino*. Rio de Janeiro: dunya, 2003.

Bibliografia Complementar:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR ISO 14001 - Sistema de Gestão Ambiental -Especificação e Diretrizes para uso*. Rio de Janeiro: ABNT, 2004.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR ISO 14004 - Sistema de Gestão Ambiental -Diretrizes gerais sobre princípios, sistemas e técnicas de apoio*. Rio de Janeiro: ABNT, 2005.

Componente Curricular: Disciplina	
GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Teoria e Técnicas de hospedagem.
Ementa	
Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, proporcionando uma ampla visão dos estabelecimentos suas classificações, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e panorama da profissão.	

Competências

- Identificar a estrutura das empresas de alimentos e bebidas.
- Analisar a importância de alimentos e bebidas no contexto do turismo e na hotelaria.
- Conhecer e aplicar as áreas operacionais da estrutura.
- Conhecer os princípios básicos da gastronomia.

Metodologia

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso.
- Visitas técnicas.

Avaliação

Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequencia as aulas presenciais.

Conteúdo Programático

- História e tendências de gastronomia.
- Tipos de empresas e serviços de alimentos e bebidas.
- Higiene na manipulação de alimentos.
- Planejamento de cardápios.
- Gastronomia regional brasileira.
- Cargos e funções dentro do universo gastronômico, o mise-en-place dos salões e bares, os materiais necessários e a montagem das mesas e decorações.

Bibliografia

Bibliografia Básica:

- FREUND, Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.
- DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: EDUCS, 1999.
- GUERRIER, Yvone. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo: Futura, 2000.

Bibliografia Complementar:

- FONSECA, T. Marcelo. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1999.
- INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir. São Paulo: Roca, 2004. Proporciona a prática dos conhecimentos operacionais e básicos dentro do setor de alimentos e bebidas (produção, cozinha, sala e bar).

Componente Curricular: Disciplina	
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Teoria e Técnicas de hospedagem e Gestão de alimento e bebidas (concomitante)
Ementa	
Apresentar princípios básicos de alimentos e bebidas, tipologias, sistemas, equipamentos e procedimentos, festivais gastronômicos e práticas da profissão.	
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> - Operacionalizar as atividades do setor de alimentos e bebidas. - Aplicar as áreas operacionais da estrutura. - Executar a gastronomia. 	
Metodologia	
<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas. 	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
<ul style="list-style-type: none"> - Estrutura e montagem do restaurante - Regras e particularidades dos serviços - Café da manhã, almoço, jantar, <i>coffee break</i>, banquetes, <i>room service</i>, festivais gastronômicos; - Operações básicas; abertura, <i>mise en place</i>, fechamento. 	
Bibliografia	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FREUND, Tommy. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000. • DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: EDUCS, 1999. • GUERRIER, Yvone. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo: Futura, 2000. <p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FONSECA, T. Marcelo. Tecnologias gerenciais de restaurante. São Paulo: SENAC, 1999. • INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir. São Paulo: Roca, 	

2004. Proporciona a prática dos conhecimentos operacionais e básicos dentro do setor de alimentos e bebidas (produção, cozinha, sala e bar).

Componente Curricular: Disciplina	
RECREAÇÃO E LAZER	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Teorias do Lazer. Lazer e a indústria do entretenimento. Políticas e programas de lazer. O estudo das relações do homem com o trabalho e o uso do tempo livre como oportunidade de liberação, de descanso e de desenvolvimento. Técnicas de lazer e recreação.	
Competências	
- Identificar, selecionar e avaliar práticas recreativas; - Selecionar estruturas físicas e materiais; - Aplicar atividades recreativas; - Elaborar programas de recreação e lazer.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
- Definir e conceituar animação, recreação e lazer. - História do lazer: necessidades humanas, tempo livre trabalho; - Recreação turística – objetivos; - Princípios educacionais do esporte e lazer. - Técnicas de recreação e lazer.	
Bibliografia	
Bibliografia Básica: <ul style="list-style-type: none">• TORRES, Zilah Barbosa. <i>Animação Turística</i>. São Paulo: Roca, 2004.• MARCELLINO, Nelson Carvalho (org.). <i>Lazer: formação e atuação profissional</i>. Campinas: Papyrus, 1995.• MIAN, Robson. <i>Turismo - Atividades para Recreação e Lazer</i>. São Paulo: Texto	

novo, 2004.

Bibliografia Complementar:

- BRUHNS, Heloisa Turini (org.). *Introdução aos estudos do lazer*. Campinas: UNICAMP, 1997.
- CAILLOIS, Roger. *Os jogos e os homens*. Lisboa: Ed. Cotovia, 1990.
- CAMARGO, Luiz Octávio Lima. *O que é lazer*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

Componente Curricular: Disciplina	
MARKETING HOTELEIRO	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Administração Hoteleira
Ementa	
Compreender os conceitos de marketing, seus instrumentos e procedimentos; Compreender a aplicação do marketing para o turismo e hotéis; Compreender a segmentação do mercado como instrumento de marketing; Trabalhar segmentos turísticos, estudando as características da oferta e da demanda no sistema hoteleiro.	
Competências	
- Compreender a segmentação de mercado no setor hoteleiro, - Estabelecer e negociar ações em mercado de hospedagem; - Identificar e avaliar: informações sobre clientela efetiva e potencial, promoção de vendas de hospedagem.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
Conteúdo Programático	
- Conceitos e fundamentos de marketing; - A segmentação de mercado no turismo e hotelaria; - Interpretação de pesquisa e indicadores sócio-econômicos - Técnicas de marketing e vendas	
Bibliografia	

Bibliografia Básica:

- RUSCHMANN, D. Marketing turístico: Um enfoque promocional. São Paulo: Papirus, 2006.
- ANSARAH, M. G. R. Turismo segmentação de mercado. São Paulo: Ed Futura, 2000.

Bibliografia Complementar:

- PEREIRA, M. Marketing de cidades turísticas.

Componente Curricular: Disciplina	
EMPREENDEDORISMO	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 04
Status: Obrigatório	Pré –requisito: Administração Hoteleira
<u>Ementa</u>	
Conhecer os princípios de empreendedorismo na área de hospedagem e elaborar um plano de negócios, identificando empreendimentos para o mercado hoteleiro.	
<u>Competências</u>	
- Identificar comportamento em potencial de empreendedorismo. - Organizar meios e recursos, para a configuração de um empreendimento no setor de hospedagem; - Elaborar um plano de negócios no setor hoteleiro.	
<u>Metodologia</u>	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
<u>Avaliação</u>	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	
<u>Conteúdo Programático</u>	
- O fenômeno empreendedorismo e seu impacto social; - O empreendedor: capacidades e habilidades psicológicas; - O Empreendimento: Concepção, mercados e estrutura; - O plano de negócios.	
<u>Bibliografia</u>	

Bibliografia Básica:

- DOLABELLA, F. *Oficina do Empreendedor*. São Paulo: Cultura, 2006.
- LUECKE, Richard. *Ferramentas para Empreendedores*. Rio de Janeiro: Record, 2007.
- HINGSTON, P. Como administrar o seu próprio negócio. São Paulo: Publifolha, 2002.

Bibliografia Complementar:

- DIAS, S.R.S. *Aplicação e Avaliação de um Programa de Capacitação para Empreendedores na Realidade da Pós-Graduação na Fundação de Estudos Sociais do Paraná- FESP*. Dissertação de Mestrado, Universidade federal de Santa Catarina. 2002.
 - FILION, L. J. Empreendedorismo: empreendedores e proprietários-gerentes de pequenos negócios. *Revista de Administração de Empresas*, n.34, v.2, p. 5-28, 1999.

Componente Curricular: Disciplina	
CULTURA E PATRIMÔNIO	
Período: 3º Período	N ° de créditos: 02
Status: Obrigatório	Pré –requisito:
Ementa	
Conhecer e identificar aspectos da cultura dos povos e brasileira e sua importância no tratamento das diversidades. Reconhecer os aspectos culturais regionais e da gastronomia. Identificar e avaliar patrimônios histórico-culturais e a importância de sua preservação.	
Competências	
- Identificar comportamento em potencial de empreendedorismo. - Organizar meios e recursos, para a configuração de um empreendimento no setor de hospedagem; - Elaborar um plano de negócios no setor hoteleiro.	
Metodologia	
- Aulas expositivas e dialogadas. - Dinâmicas em grupo, seminários, exercícios, estudos de caso. - Visitas técnicas.	
Avaliação	
Avaliações quantitativas e qualitativas, considerando a participação dos alunos nas atividades propostas no ambiente de formação e seu desempenho nas avaliações dissertativas individuais e na realização de pesquisas orientadas pelo professor. Frequência as aulas presenciais.	

Conteúdo Programático

- Conceituação de cultura;
- Cultura nacional: Origem, desenvolvimento, contemporaneidade;
- Cultura regional: Origem, desenvolvimento; influências;
- Cultura local: resgate histórico e cultural;
- Conceitos de Patrimônio histórico-cultural; Aspectos de gastronomia.

Bibliografia

Bibliografia Básica:


- Almanaque Abril. Ed. Abril, Edição 2003, São Paulo.
- Guiatur Pernambuco. Empetur, Edição 2001.
- Santos, José Luís dos. O que é cultura, Editora brasiliense, coleção primeiros passos, 10^a Edição, São Paulo.

Bibliografia Complementar:

- DAVIES, Carlos A. Alimentos & Bebidas. São Paulo: EDUCS, 1999.

ANEXO II



 <small>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</small>	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA DE ENSINO DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BARREIROS
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR CURSOS TÉCNICOS	CARIMBO / ASSINATURA
--------------------------------------------------------------------	-----------------------------

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA
Forma de Articulação com o Ensino Médio	Ano de Implantação da Matriz
A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.	

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
--------------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal (H/A)		Nº. de Créd	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período
		Teórica	Prática				

Pré-requisitos		Co-Requisitos	
-----------------------	--	----------------------	--

EMENTA

--

COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

--

METODOLOGIA

--

AVALIAÇÃO

--

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CH

--	--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

--

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE

--

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO